

Zapečená plněná cuketa

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cibule 1 ks
- středně velká cuketa 1 ks
- olej 1 lžíce
- kečup 1 lžíce
- olivový olej 1 ks
- mleté maso 250 g
- eidam (30%) 100 g
- **podle chuti**
- česnek 1 ks
- pepř 1 ks
- provensálské koření 1 ks
- sůl 1 ks
- chilli 1 ks
- nasekaná petrželka 1 ks
- mletá sladká paprika 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Itálie

Počet porcí: 1

Postup:

Vydlabeme měkký vnitřek čerstvé cukety. Cuketu položíme do vymazaného pekáčku. Cibulku nakrájíme na drobné kostičky, česnek prolisujeme.

Na pánvi si orestujeme cibulku a na ní vhodíme mleté maso, které orestujeme. Okořeníme provensálským kořením, solí, pepřem, chilli a trochou červené papriky. Přidáme lžici kečupu a nasekanou petrželku. Směs odstavíme.

Vnitřek cukety potřeme utřeným česnekem a zakápneme troškou olivového oleje. Nyní cuketu naplníme směsí z pánve.

Pekáček přikryjeme alobalem a dáme zapéct na 180 °C do trouby.

Po 1/2 hodině alobal odklopíme, vrch posypeme nahrubo nastrouhaným sýrem a dáme dozlatova zapéct.

Zapečenou plněnou cuketu podáváme samotnou, ale můžeme i pro větší zasyčení přikusovat pečivo.